

# MODERN

— RESTO BAR —

## PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

### Menu 59 zł/os

Tradycyjny domowy rosół z makaronem

Sakiewka z kurczaka nadziewana musem z suszonych pomidorów, sos

Śmietankowo-ziołowy

Ziemniaki puree, świeży koperek

Trio trzech surówek ( seler z orzechami, marchewka z pomarańczą, buraczki z cebulką)

### Menu 59 zł/os

Krem z kalafiora, prażone pestki dyni

Kruchy schab nadziewany owocami i pieczony w rozmarynie, sos pieczeniowy

Gnocchi

Tradycyjny Coleslaw

Panna Cotta, sos owocowy, owoce sezonowe

### Menu 69 zł/os

Aksamitny krem z pieczonych pomidorów, kwaśna śmietanka, grissini

Półdzwiczka wieprzowa zawijana w boczku, sos musztardowy

Ziemniaki opiekane w ziołach

Kompozycja kruchych sałatek z warzywami, domowy sos winegrette

Deser Pavlova z owocami, sos owocowy

### Menu 69 zł/os

Żurek staropolski na zakwasie z jajkiem i kiełbasą

Delikatny filet drobiowy pieczony w ziołach, sos tymiankowo-śmietankowy

Ziemniaki księżnej

Sałatka wiosenna ze świeżych warzyw, domowy sos winegrette

Ciasto czekoladowe nadziewane wiśniami, sos owocowy, owoce sezonowe



### **Menu 89 zł/os z przystawką**

Kompozycja z kruchego drobiu na rukoli z warzywami, sos balsamico, pomidorki cherry

Krem z pieczonego ziemniaka, chips z boczku

Polędwiczka wieprzowa pieczone w ziołach, sos z grzybów leśnych

Puree ziemniaczane, świeży koperek

Sernik z bakaliami, sos owocowy, owoce sezonowe

### **Menu 89 zł/os z przystawką**

Śledzik staropolski podany na pieczonym ziemniaku, kremowa śmietanka, świeży koperek, czerwony pieprz w ziarnie

Krem z pieczonego buraka z serem kozim, prażone pestki dyni

Roladki drobiowe nadziewany szpinakiem i serem typu feta, sos śmietankowy

Gnocchi bazyliowe

Buraczki na zimno z cebulką

### **Tradycyjnie 49 zł/os**

Krem jarzynowy z groszkiem ptysiowym

Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu

Puree ziemniaczane z masłem, świeży koperek

Kapusta zasmażana

### **NAPOJE ZIMNE I GORĄCE NIELIMITOWANE – 22 ZŁ/OS**

Sok jabłkowy

Sok pomarańczowy

Sok warzywny, lemoniada owocowa\*

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Kawa (czarna, z mlekiem, cappuccino, latte, espresso)

Wybór herbat (czarna, owocowa, zielona, miętowa)

Stanowisko samoobsługowe z ekspresem/kawa przelewowa\*\*

- \* Do wyboru dwie możliwości smakowe
- \*\* W zależności od dostępności sprzętu kawowego w danym dniu

## **PROPOZYCJE OPEN BAR**

### **Open bar I – 39 zł/os**

Soki owocowe 2 rodzaje smakowe (pomarańcza, jabłko)

Napoje gazowane Coca-cola, Fanta, Sprite

Woda gazowana

Kawa

Herbata (różne smaki)

\*spożycie powyższego Open Baru jest nielimitowane przez 4 godziny Każda dodatkowa godzina to koszt 14 zł/os

### **Open bar II – 69 zł/os**

Wino białe

Domowe wino czerwone

Domowe wino białe

Piwo z beczki Żywiec

Soki owocowe 3 rodzaje smakowe (pomarańcza, jabłko, lemoniada)

Napoje gazowane Coca-cola, Fanta, Sprite

Woda gazowana

Kawa

Herbata (różne smaki)

\*spożycie powyższego Open Baru jest nielimitowane przez 4 godziny Każda dodatkowa godzina to koszt 21 zł/os

**Open bar III – 89 zł/os**

Wódka czysta Wyborowa

Wino białe

Domowe wino czerwone

Domowe wino białe

Piwo z beczki Żywiec

Soki owocowe 3 rodzaje smakowe (pomarańcza, jabłko, lemoniada)

Napoje gazowane Coca-cola, Fanta, Sprite

Woda gazowana

Kawa

Herbata (różne smaki)

\*spożycie powyższego Open Baru jest nielimitowane przez 4 godziny Każda dodatkowa godzina to koszt 26 zł/os

**Open bar IV– 99 zł/os**

Wódka czysta Wyborowa

Whisky Ballantine's Finest

Wino białe

Domowe wino czerwone

Domowe wino białe

Piwo z beczki Żywiec

Soki owocowe 3 rodzaje smakowe (pomarańcza, jabłko, lemoniada)

Napoje gazowane Coca-cola, Fanta, Sprite

Woda gazowana

Kawa

Herbata (różne smaki)

\*spożycie powyższego Open Baru jest nielimitowane przez 4 godziny Każda dodatkowa godzina to koszt 29 zł/os

## **MENU DLA DZIECI 49 zł**

### **OPCJA I**

Domowy rosółek z makaronem bez pietruszki

Fileciki w chrupiącej panierce

Frytki z ketchupem

Surówka z marchewki

Pucharek lodowy z bitą śmietaną i owocami, polewa owocowa

### **OPCJA II**

Zupa pomidorowa na świeżych pomidorach z ryżem lub makaronem

Naleśnik na słodko z serem, owocami i bitą śmietaną z sosem owocowym

Krucha szarlotka z sosem owocowym

## **BUFETY WYTRAWNE**

### **OPCJA I STANDARD 49 zł/os**

Pólmisek tradycyjnych wędlin i kiełbas

Wytrawne babeczki z trzema różnymi farszami, kiełki warzyw

Roladki faszerowane twarożkiem z łososiem

Pasztet wieprzowy z sosem żurawinowym

Jaja faszerowane ze świeżym szczypiorkiem

Galaretki drobiowe

Śledzik staropolski na pieczonym ziemniaku z jabłkiem i kremową śmietanką

Sałatka z tuńczykiem jajkiem i kukurydzą, kruche sałaty, domowy sos winegrette

Wypiekane pieczywo ciemne

Wypiekane pieczywo jasne

### **OPCJA II PREMIUM 57 zł/os**

Półmisek tradycyjnych wędlin i kabanosów

Kark pieczony z czosnkiem i kminkiem

Soczysty schab pieczony z majerankiem, faszerowany owocami

Wytrawne babeczki z trzema różnymi farszami, kielki warzyw

Roladki z cukinii faszerowane twarożkiem z koziego sera

Pate wieprzowe, sos cumberland

Galaretki drobiowe

Śledzik staropolski na pieczonym ziemniaku z jabłkiem i kremową śmietanką

Śledzie po kaszubsku na bazie słodkiego sosu

Mini sałatka grecka, krusze sałaty, ser typu feta, pomidory, domowy sos winegrette

Sałatka z gęsiną, krusze sałaty, warzywa, sos żurawinowy

Wypiekane pieczywo ciemne

Wypiekane pieczywo jasne

### **BUFETY SŁODKIE**

#### **OPCJA I STANDARD 29 zł/os**

Mini deserki budyniowe z sosem owocowym

Mini szarlotka

Sernik z rodzynkami

Mini Panna Cotta

#### **OPCJA II PREMIUM 39 zł/os**

Mini deserki budyniowe z sosem owocowym

Szarlotka domowego wypieku

Sernik z rodzynkami

Ciasto czekoladowe z owocami

Słodkie babeczki z nadzieniem budyniowym

Mini tiramisu

### **DODATKOWE CIEPŁE DANIA:**

Strogonoff wołowy z wypiekany pieczywem – 29 zł

Barszczyk z pasztecikiem mięsny lub jarskim – 26 zł

Żurek tradycyjny, przygotowany na zakwasie z jajkiem i kiełbasą – 22 zł

Żupa gulaszowa z warzywami – 24 zł

Dodatkowe danie gorące 3 – składnikowe już od 29 zł

**ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DAŃ WEGAŃSKICH, WEGETARIAŃSKICH,  
BEZGLUTENOWYCH I INNYCH SPECJALNYCH, NA ŻYCZENIE GOŚCI**

### **DODATKOWE MOŻLIWOŚCI**

#### **Na życzenie Gości możemy przyrządzić:**

Stół wiejski

Stół włoski, hiszpański i japoński

Stół śródziemnomorski

Białe pokrowce na wszystkie krzesła dla Gości – 10 zł/szt

Korkowe za wniesiony własny alkohol bez limitu (zapewniamy odpowiednią zastawę szklaną,  
możliwość przygotowania bufetu alkoholowego w cenie) – 10 zł/osoba dorosła

Opłata za wniesienie własnych wyrobów cukierniczych bez limitu (zapewniamy odpowiednią zastawę  
porcelanową, sztucce, profesjonalny serwis tortu na wózku kelnerskim przez obsługę, możliwość  
przygotowania bufetu słodkiego o w cenie) - 10 zł/os

#### **Zamówienia i rezerwacje:**

Angelika Uran

Manager ds. Gastronomii Hotel Centrum \*\*\*\*

M: 603-603-969

Email: [gastro@hotel-centrum.pl](mailto:gastro@hotel-centrum.pl)

 Kraków

**Laureat PLEBISCYTU „Miejsce Przyjazne  
Rodzinom z Dziećmi” 2021 rok**

